Heidelbeertarte mit Vanillecreme Tarte aux Myrtilles

Ich liebe diese wunderbaren französischen Leckereien. Egal ob süß oder deftig. Die Tarte aux Mytilles, also eine Heidelbeertarte ist glaube ich so einer der Klassiker in der französischen Patisserie. Ich habe meine Heidelbeertarte mit Vanillecreme gefüllt. Und ich sage euch es ist ein Traum.

Jedes mal, wenn wir in Sanremo Urlaub machen, sind Ausflüge in die Umgebung nach Frankreich ein Muss. Dabei hat Italien nun wirklich unglaublich leckere süße Leckereien zu bieten. Aber immer wenn wir in Frankreich unterwegs sind drück ich mir die Nase an den französischen Bäckereien platt. Es sieht immer alles so zum Anbeißen verführerisch aus. Diese Vielfalt der Tartes und Tarteslettes und vielem anderen sind einfach himmlisch.

Nun hatte ich spontan Lust mir ein wenig Frankreich nach Hause nach Hause zu holen. Ich habe den Mürbeteig mit ein paar gemahlenen Haselnüssen verfeinert und noch eine Vanillecreme zubereitet. Außerdem habe ich meine Tarte mit Mürbeteig geschlossen und noch Mandelblättchen darauf verteilt. Es war einfach ein spontaner Versuch und gleich ein voller Erfolg. Einfach unglaublich köstlich.

Hier kommt nun das Rezept: 25er Tarteform oder Springform

Mürbeteig:

- 150 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 60 g Haselnüsse
- 1 Ei
- 250 g Mehl

- 1 Prise Salz

Vanillecreme:

- 5 Eigelb
- 40 g Speisestärke
- 70 g Puderzucker
- 500 ml Milch
- Zitronenzeste
- ca. 500 g Heidelbeeren
- 1 Eigelb und ein Schluck Milch
- 2 Handvoll Mandelblättchen
- 25er Tarteform

Zubereitung:

- den Mürbeteig zubereiten und kalt stellen
- die Eier mit der Stärke und dem Puderzucker in einem kleinen Topf mischen
- Milch in einem anderem Topf mit der Zeste stark erhitzen, nicht kochen und dann die Zeste entfernen
- ein wenig heiße Milch mit der Ei Mischung verquirlen
- die Ei Mischung nun langsam in die heiße Milch geben und bei kleiner Hitze so lange rühren bis die Masse eindickt
- anschließend die Creme umfüllen und mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Abkühlen lassen
- den Backofen auf 160 Umluft oder 170 Ober/Unter Hitze vorheizen
- eine Tarteform komplett, auch den Rand, mit dem Mürbeteig auskleiden. Ein wenig Teig aufheben, um später die Tarte zu bedecken
- Vanillecreme einfüllen
- Heidelbeeren auf der Creme verteilen
- den restlichen Mürbeteig ausrollen und die Tarte damit bedecken
- das Eigelb mit ein wenig Milch mischen und die Tarte damit bestreichen
- mit Mandelblättchen bestreuen

- im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen

Den Kuchen abkühlen lassen und anschließend einfach nur genießen. BON APPETIT ?

Also lasst Euch inspirieren und probiert es doch selbst einmal aus ?

LG Tina ❤

Tarte aux Myrtilles

Tarte aux Myrtilles

Klassischer Mürbeteig mit Butter